



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOFRA DÜZENİ VE SERVİS

Sofra düzeniyle servisin iyi olması, mideden kalbe giden yolun dozeri olarak gösterilen yemeğin başarısında önemli bir rol oynar. Yemek ne kadar dikkatli hazırlanırsa hazırlansın, sofra düzeni ve serviste görülecek hatalar, harcanan tüm çabaları boşa çıkaracağı gibi yemeğin tadını da kaçırabilir. Güzel hazırlanmış bir sofra ve başarılı bir servisin, mütevazı bir yemeği bile farklı ve zevkli bir hale getireceği kuşkusuzdur.

Sofra düzeni ve servis, bu işi yalnızca belirli ilkelere ve kurallara uygun olarak hazırlamak ve uygulamak şeklinde anlaşılmalıdır. Bu iki olgu, aynı zamanda bir dünya görüşünün, kültür düzeyi ve yaşama biçiminin belirlediği bir ortamı oluşturma sanatıdır.

Gerek aile içinde, gerek yakın arkadaşlar arasında ve gerekse iş, ya da görev ilişkilerinin neden olduğu yemeklerde, sofra düzeni ve servis, yaşama verilen değeri gösteren, karşılıklı ilgi ve anlayışı doğuran ve geliştiren unsurlar olarak önem taşır. Bütün bunların sonucunda, aile bireyleri yemek saatlerini çekici ve zevkli bulmaya, en sade yemekten bir tat almaya başlarlar. Çocuklar, düzenli ve uyumlu bir sofra-servisin anlamını önce ailede görecektir, sofraya saygılı olma ve davranışlara dikkat etmenin önemini öğreneceklerdir. Öte yandan, konuklar için evde yorucu bir sofra hazırlamak yerine onları bir lokantada ağırlamak daha kolay olmakla birlikte, evde verilecek bir yemeğin daha içten ve daha yakın bir hava yaratacağı unutulmamalıdır. İlkinin masrafı gözönüne alınmasa bile, bu, evde konuk ağırlamanın anlamına hiç bir zaman varamaz.

Yemek odasıyla masasının düzenlenmesini, yemek listesinin belirli bir plana göre hazırlanmasını ve uygulanmasını bir bütün olarak ele almak gerekir. Bu unsurlardan birine önem verilmemesi, ya da herhangi birindeki aksama, sofra düzeni ve servisin tümüyle aksamasına neden olacaktır. Bu nedenle, yemek masasının düzenlenmesi ve servisin yapılması birbirinden ayrılmayan bir bütün olarak ele alınmalıdır.

AİLE SOFRASI:

Ailelerde yemek saati, ailenin bütün bireylerinin bir araya geldiği, önemli bir zaman kesimidir. Düzenli bir yemek masası, bireylerin davranışları yanında, aile içi düzeni de etkiler. Aslında, aile için öngörülen sofrayla konuklar için düşünüleni arasında, anlam farkı değil yalnızca biçim farkı vardır. Bu nedenle ailenize hazırladığınız sofraya da konuklara gösterdiğiniz özeni göstermeli, baştan savma ve gelişigüzel davranmamalısınız.

Her ailenin kendine özgü bir sofrası ve servis alışkanlığı vardır. Bu alışkanlığı, ailenin ekonomik imkânları yanında bireylerin yaşları ve çalışma şartları da belirler. Genellikle kahvaltıyla, öğle ve akşam yemekleri, çalışma zamanlarının elverdiği ölçüde bir arada yenilir. İş ve okul saatlerinin farklı olması, kahvaltının değişik zamanlarda yapılmasına, öğle yemeğinde eve gelme imkânının bulunmaması, dışarda yemek yeme zorunluluğuna yolaçar. Sonuçta, ailenin yemek alışkanlığını belirleyen ilk etkenleri teşkil eder bunlar. Aile için hazırlanan sofranın önemi anlaşılmalı; eğer öğle yemeklerini birlikte yemek için bazı engeller varsa, hiç değilse sabah kahvaltılarıyla akşam yemeklerinde bir arada olmaya özen gösterilmelidir. Düzenli bir sofra ve iyi bir servis aile fertlerinde birlikte yemek yeme alışkanlığını yaratır. Bu düzen oluşturulmazsa, fertler kendileri, gelişigüzel sofra kuracaklar, hızla kahvaltı yapıp yemek yiyecekler veya öğünleri ayaküstü geçiştirecekler, böylece sofra alışkanlığı ile beraber beslenme alışkanlığı da zedeleneyecektir.

Günümüzde aileler genellikle yemek odalarını kullanmaktan çok, mutfakta hazırlanan bir sofrada, ya da banko-raflarda yemek yemeyi tercih ediyorlar. Bu çabuk ve pratik bir servis alışkanlığının yaygınlaşmasına, belki de yemek odasında uzun uzun sofra hazırlayıp servis yapmanın güçlükleri neden olmaktadır. Ancak, çabukluk ve pratiklik düşüncesi, sofra düzenine gösterilmesi gereken önemi olumsuz yönde etkilememeli ve yemek odasının yalnızca konuklar için açılacağı düşüncesi aile içinde yerleştirilmemelidir.

Kaldı ki, ister yemek odasında ister mutfakta olsun, yemek masalarının düzenlenmesine eşit ölçüde önem verilmelidir. Yemek masasının hazırlanmasında ilk akla gelen unsur, aşağıdaki bölümlerde de anlatılacağı gibi masa örtüsü olmakla birlikte, özellikle mutfaklardaki yemek masaları veya banko-raflar kolayca temizlenme olanağı verecek biçimde düşünülmesi, üzerleri lake, formika, muşamba gibi, sentetik ve kolay temizlenebilir malzemeyle kaplanmalıdır. Böylece aile sofrasında ayrıca bir masa örtüsü kullanmaya gerek kalmayacaktır. Mutfak hizmetlerinde yardımcısı olmayan evkadınları için işleri kolaylaştıracak uygun bir masa düşünülebilir. Bu gibi durumlarda masa örtüsü elbetteki zorunluluk değildir.

Mutfakta yemek yemeyi tercih eden aileler, zamanlarının büyük bir bölümünün geçtiği bu yere yemek odasına gösterdikleri önemi ve özeni göstermelidirler. Düzensizlik, dağınıklık, buluşukluk ve yemek kokuları, rahat yemek yemeyi engelleyecek, hatta iştahı kaçıracaktır.

Masa örtüsü ve kumaş peçetelerin kullanılmasının gerekmediği günlük yemeklerde, tabak, bardak ve diğer gereçlerin dikkatle yerleştirilmesi ve basit süslemelerle yemeğin rahat ve zevkli yenmesini sağlayabilirsiniz. Bu tür hazırlıkların lüks olması gerekmez. Sade bir çiçek, beyaz, ya da renkli kâğıt peçeteler ve düzenlemeye gösterilen özen, aile sofrası için yeterlidir.

Yemek yemeyi rahat ve zevkli hale getirecek bir masa, sofra düzenlemesinin en önemli unsurlarından biridir.

Sıkışık, davranışlarda rahatsızlık hissedilen bir yemek herkes için yorucu ve sıkıcıdır. Bu nedenle, yemek masasında, bütün aile bireylerinin rahat edeceği yerler önceden belirlenmelidir. Böylece genellikle herkes aynı yerde yemek yeme alışkanlığı edinir. Bu, rahatlığı sağlama yanında, bireylere gösterilen ilgi ve değeri de ortaya koyacaktır.

MASA DÜZENLEMESİ:

Bir yemek masasına, önce dikkatle örtü altlığı yerleştirilir. Örtünün katları tam masanın ortasına gelecek şekilde yayılmalıdır. Masanın düzenlenmesi, iki şekilde planlanır:

- Masa çevresi, yemek tabakları ve diğer sofraya araçlarının yerleştirileceği yer,
- Masa ortası, masa süslemesinde yararlanılacak alan.

Düzenlemede, masanın ortasının, ya da çevresinin ele alınmasında kesin bir önceliğe gerek yoktur. Ancak, yemeğin özelliklerine göre masanın ortası çevresinin düzenlenmesinden sonra belirleneceğinden, çevreye öncelik verilmesi uygun olabilir.

Masa çevresinin düzenlenmesine yemek tabaklarının yerleştirilmesiyle başlanır. Yemek tabağı, masaya oturacak kimsenin tam önüne gelecek şekilde, masa kenarından iki buçuk santimetre, ya da başparmağın ilk boğumu kadar uzaklığa konur. Yenilecek yemek adedi kadar tabağın üst üste konulmasına gerek yoktur. Yemek listesinde çorba varsa, yemek tabağının üzerine çorba tabağı konulabileceği gibi, çorba tabağının yalnız başına konulması da mümkündür.

Tabağın sol tarafına çatal, sağ tarafına bıçak, eğer çorba içilecekse, bıçağın sağ tarafına da kaşık konur. Çatal, bıçak ve kaşık, tabakla aynı hizada, sapları oturan kimseye gelecek ve çatalın sivri uçları ile kaşığın ağız havaya bakacak şekilde yerleştirilir.

Yemek listesinde bulunan yemeklerin çeşit ve miktarına göre, tabağın sol tarafına yerleştirilecek çatal ve sağ tarafına yerleştirilecek bıçak ve kaşığın miktarları saptanır. Örneğin, çatalla yenilecek birden fazla yemek düşünülmüşse, yemek adedi kadar çatal yerleştirilir. İlk yemek balıksa, çatalların en soluna bir de balık çatalı konulmalıdır. Buna uygun şekilde, sağ taraftaki bıçakların sağına da balık bıçağı yerleştirilir. Eğer yemek listesinde çorba yoksa, kaşık yerleştirilmesine gerek yoktur. Çatal, bıçak ve kaşıklar, tabaktan uzak ve dağınık olmaksızın, her konuğun yemek servislerini diğerlerinden ayırtedebilmesine olanak sağlayacak şekilde özenle konulmalıdır.

Yemek tabağının sol ön yanma salata tabağı, tam ön tarafına ise tatlı kaşığı ve çatalı konur. Tatlı için çatal ve kaşığın önceden yerleştirilmesi kesin bir kural değildir. Bu servis, tatlının sunulduğu sırada da yapılabilir. Öte yandan, sunulacak çerez arasında tereyağı da varsa salata tabağının ön tarafına bu besin maddesi için bir tabak konulabileceği gibi, salata tabağından da yararlanılabilir. Tereyağı tabağının içine tereyağı bıçağıyla ekmek konulmalı ve servis sonunda kaldırılmalıdır. Eğer, tereyağı servisi için salata tabağından yararlanılmışsa, yerine yeniden bir salata tabağı yerleştirilmelidir.

Yemek tabağının ön tarafına ise, yemekte alınacak içeceklerin cinsine göre kullanılacak uygun bardaklar yerleştirilir. Her içecek için masada ayrı bir bardağın bulundurulması geleneği terkedilmekle birlikte, bugün genellikle masada su bardağı yerleştirilmektedir.

Peçete, yemek tabağının soluna ya da yemek tabağının içine konur. Amerikan servisi uygulanan masalarda peçetenin, tabağın içine konulması uygun olur.

Tuzluk ve biberlik, oturanların rahatça uzanabilecekleri mesafede bulundurulmalı, imkânlar oranında iki servis arasına yerleştirilmelidir. Masaya konacak tuzluk ve biberlikler dolu ve nemlenmemiş olmalı, ayrıca sigara içinler için masada tablada bulunmalıdır.

MASA ORTASI VE SÜSLEME:

Masa ortasının süslenmesi, yemekle ilgisi olmayan gereksiz bir gösteri değildir. Masa süslenmesi, yemeğe ve sofraya verilen önemi simgelemektedir. Öte yandan, masa çevresiyle ortasını düzenlemenin bir bütün oluşturduğu unutulmamalı ve masa ortasının süslenmesi, yemek odasına ve eve hâkim olan ortamdan soyutlanmamalıdır. Evin genel havasından farklı bir süsleme biçiminin uygun düşmeyeceği kuşkusuzdur. Bu yüzden, evdeki olanakların dışındaki unsurlardan yararlanma, süslemeye zorlama ve sunilik vereceğinden, böyle bir izlenim doğurabilecek yabancılıklardan kaçınılmalıdır. Ayrıca, her ne şekilde olursa olsun, sadelikten uzaklaşma'nın süsleme olayına anlamını kaybettireceği ve sıkışıklığın da rahatsızlık vereceği göz önünde bulundurulmalıdır. Kimi zaman, sade bir çiçek, ya da ince uzun mumlar bile yeterlidir, masanızı şirin göstermede.

SERVİS

Ev sahibi bir hanım konuklarını ağırlarken, her zaman dinç, rahat ve zarif olmalıdır. Bunun için gereksiz koşuşturmaları önleyici ve düzeni sağlayıcı bir takım önlemler almak gerekebilir.

Servis düzenini sağlamada ilk akla gelecek araç, ev sahibi hanımın yakınında bulunan ve üzerine tabakların çatal-bıçak takımlarının, bardakların yerleştirilebileceği ve sofradan alınan kirlilerin konulabileceği bir servis masasıdır.

Yemek masasında konuklar önceden belirlenen yerlere yerleştikten sonra servise başlanmalıdır. Kural olarak bu işe hanımlardan başlamak, daha sonra erkeklerin servisini yapmak gerekir.

Öte yandan, yemek salonunda bulunan büfeyi yalnızca muhafaza dolabı ve dekoratif bir eşya olarak düşünmemeli, mümkün olduğu kadar ondan yararlanmalısınız. Büfenin üzerine, tatlı, meyve, yeneceği zamana kadar buz dolabında kalması gerekmeyen yiyecekler ve bunların servis tabaklarıyla, çatal-bıçak takımları buz kovası vs. konabilir.

Yemek sırasında bardakların boşaldığı görülünce hemen doldurulmalıdır.

Salata servisi, ana yemekten önce yapılmalı, sos ise, yemek servisinden hemen sonra sunulup asla geciktirilmemelidir.